

ISTRUZIONI PER L'USO

**PRIMA DI USARE IL PIANO COTTURA
VETROCERAMICO**

INSTALLAZIONE

CONNESSIONI ELETTRICHE

**CONSIGLI PER IL RISPARMIO
ENERGETICO**

**CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA
DELL'AMBIENTE**

**PRECAUZIONI E AVVERTENZE
GENERALI**

ACCESSORI DEL PIANO DI COTTURA

**PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO
DI COTTURA VETROCERAMICO**

GUIDA RICERCA GUASTI

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

PRIMA DI USARE IL PIANO COTTURA VETROCERAMICO

- Per utilizzare al meglio il vostro nuovo elettrodomestico, vi invitiamo a leggere attentamente le istruzioni per l'uso e a tenerle a portata di mano in caso di necessità.

INSTALLAZIONE

Piano di cottura

- Incassare il piano di cottura in un piano di lavoro avente uno spessore di 20 - 50 mm.
- Non interporre materiali fra piano di cottura e forno (traversini, squadrette, ecc.).
- La distanza tra la parte inferiore del piano di cottura vetroceramico ed il mobile o pannello divisorio deve essere di almeno 20 mm.
- Un mobile a colonna da installare eventualmente a fianco del piano di cottura dovrà distare dal bordo di quest'ultimo almeno 100 mm.
- Ricavare un'apertura nel piano di lavoro, rispettando le dimensioni indicate nell'acclusa scheda prodotto.
- Applicare la guarnizione fornita in dotazione attorno al piano cottura (a meno che non sia già stata installata), dopo averne pulito la superficie.

Importante

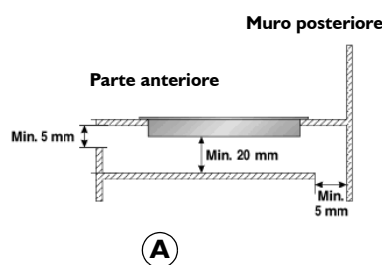
Onde prevenire il surriscaldamento ed il relativo danneggiamento dei circuiti elettronici, raccomandiamo di attenersi a quanto segue:

- **Non installare il piano di cottura vicino alla lavastoviglie o lavatrice, affinché i circuiti elettronici non vengano a contatto con vapore ed umidità e quindi si danneggino.**

Se sotto il piano di cottura viene installato un forno (di nostra produzione), accertarsi che sia provvisto di sistema di raffreddamento.

Se la temperatura dei circuiti elettronici dovesse salire oltre il massimo permesso, il piano di cottura si disattiverà automaticamente; in questo caso, attendere alcuni minuti affinché la temperatura interna dei circuiti elettronici raggiunga un livello tollerabile, dopodiché sarà possibile accendere nuovamente il piano di cottura.

- **Spegnere il piano di cottura dopo l'utilizzo.**



INSTALLAZIONE

Montaggio

A) Se il piano di lavoro è in legno, utilizzare le apposite staffe, mollette e viti fornite a corredo.

- Posizionare le 4 mollette (**A**), se non già presenti, sulla cornice del piano cottura, nell'apposita sede, vedere Fig. 1
- Misurare il centro dei lati verticali del cut-out come da Fig. 2.
- Posizionare il centro delle staffe (**C**) sul centro del lato individuato precedentemente.
- Il lato superiore delle staffe deve essere allineato con la superficie del piano di lavoro.
- Fissare mediante le 4 viti (**B**) a corredo utilizzando gli appositi fori predisposti.
- Inserire il piano cottura nel foro praticato facendo in modo che le mollette (**A**) si blocchino negli appositi riscontri delle staffe (**C** Fig. 4 e 5).

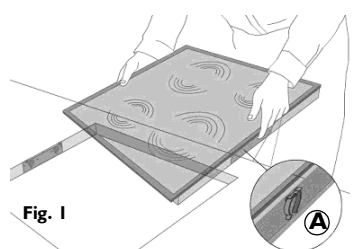


Fig. 1

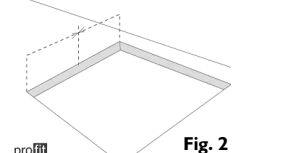


Fig. 2

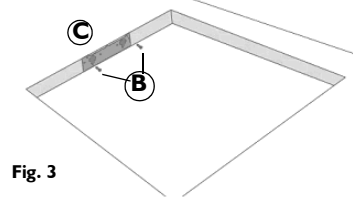


Fig. 3

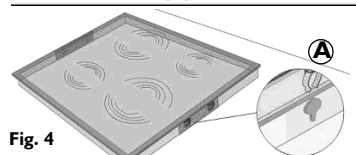


Fig. 4

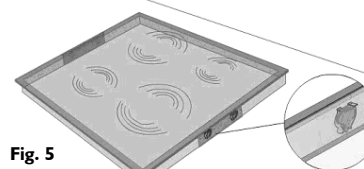
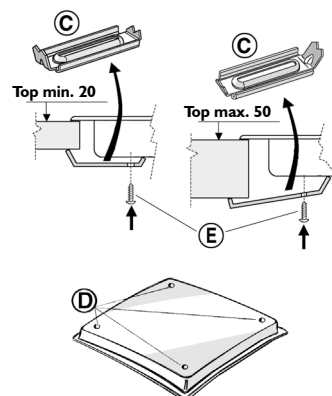


Fig. 5

B) Se il piano di lavoro è di marmo o altri materiali (materiali, plastici, ceramica, pietra ecc.), il piano cottura deve essere fissato con staffe codice parte 4819 310 1852. (da ordinare al Servizio Assistenza, se non presenti in fornitura).






- Installare il piano cottura nel piano di lavoro.
- Utilizzare le staffe (**C**) posizionandole come indicato in figura, in funzione dello spessore del piano di lavoro.
- Fissare le viti (**E**) nei fori (**D**).



CONNESSIONI ELETTRICHE

Il collegamento elettrico deve essere eseguito prima di collegare l'apparecchio alla rete. L'apparecchio deve essere installato da un tecnico qualificato perfettamente a conoscenza delle norme vigenti in materia di sicurezza ed installazione. Nella fattispecie, l'installazione deve essere eseguita in ottemperanza alle direttive della locale società di fornitura elettrica. Assicurarsi che la tensione indicata sulla targhetta matricola corrisponda a quella della propria abitazione. La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge: utilizzare solamente conduttori della misura necessaria (compreso quello della messa a terra). Il fabbricante declina ogni responsabilità derivante a persone o animali e danni alla proprietà in caso di mancata osservanza delle direttive di cui sopra. Per il collegamento elettrico, utilizzare un cavo di tipo H05RR-F come da tabella seguente:


Tensione di alimentazione.

Conduttori	Quantità x dimensione
230V ~ + 	3 X 2,5 mm ²
230-240V ~ + 	3 X 2,5 mm ² (solo Australia)
230V 3~ + 	4 X 1,5 mm ²
400V 3N ~ + 	5 X 1,5 mm ²
400V 2N ~ + 	4 X 1,5 mm ²

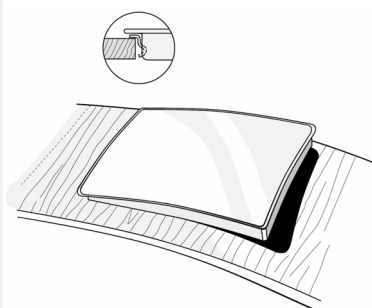
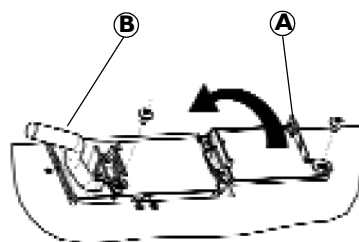
Il collegamento alla rete deve essere effettuato tramite un sezionatore multipolare con una distanza minima fra i contatti di 3 mm.

Attenzione: il cavo di alimentazione deve essere lungo a sufficienza per consentire la rimozione del piano di cottura dal piano di lavoro e deve essere posizionato in modo da evitare danni o surriscaldamento causato da contatto con la base.

Connessione alla morsettiera

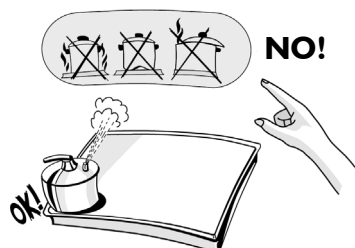
Nota: il cavo di terra giallo/verde deve essere collegato al terminale con il simbolo  e deve essere più lungo degli altri cavi.

- Rimuovere ca. 70 mm della guaina dal cavo di alimentazione (B).
- Rimuovere ca. 10 mm di guaina dai fili. Inserire quindi il cavo di alimentazione nel fissacavo e collegare i fili alla morsettiera come indicato nello schema di collegamento posizionato vicino alla morsettiera stessa.
- Fissare il cavo di alimentazione (B) con il fissacavo.
- Chiudere la morsettiera con il coperchio (A) fissandolo con l'apposita vite.
- Dopo aver eseguito il collegamento elettrico, montare il piano cottura dall'alto e agganciarlo alle molle di supporto come da figura.



CONSIGLI PER IL RISPARMIO ENERGETICO

- Utilizzare tegami e pentole con un diametro del fondo uguale a quello della zona di cottura.
- Utilizzare soltanto pentole e tegami con fondi piatti.
- Se possibile, tenere il coperchio sulle pentole durante la cottura.
- Cuocere verdure, patate, ecc. con poca acqua al fine di ridurre i tempi di cottura.
- Utilizzando la pentola a pressione, si riduce ulteriormente il consumo di energia e il tempo di cottura.




CONSIGLI PER LA SALVAGUARDIA DELL'AMBIENTE

1. Imballaggio

- Il materiale d'imballaggio è interamente riciclabile ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio (♻).

2. Elettrodomestici

Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.

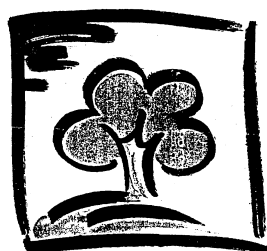
Il simbolo  sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Disfarsene seguendo le normative locali per lo smaltimento dei rifiuti.

Per ulteriori informazioni sul trattamento, recupero e riciclaggio di questo prodotto, contattare l'idoneo ufficio locale, il servizio di raccolta dei rifiuti domestici o il negozio presso il quale il prodotto è stato acquistato.

Dichiarazione di conformità

- Questo piano di cottura è idoneo al contatto con gli alimenti ed è conforme al Regolamento (CE) n. 1935/2004.
- Sono stati progettati per essere utilizzati esclusivamente come apparecchi per la cottura. Ogni altro uso (es. riscaldamento di locali) è da considerarsi improprio e potenzialmente pericoloso.
- Gli apparecchi sono studiati, costruiti e commercializzati in conformità ai:
- requisiti di sicurezza della Direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti);
- i requisiti di protezione della Direttiva "EMC" 2004/108/CE;
- requisiti della Direttiva 93/68/CEE.




PRECAUZIONI E AVVERTENZE GENERALI

ATTENZIONE: Le parti accessibili dell'elettrodomestico diventano molto calde durante l'utilizzo. Si raccomanda di tenere lontano i bambini dall'apparecchio onde evitare il rischio di scottature e bruciature. Controllare che i bambini non giochino con l'apparecchio.

Questo apparecchio non è previsto per l'utilizzo da parte di persone (bambini compresi) con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o con esperienza e conoscenza inadeguate, se non previa supervisione o istruzione iniziale sull'utilizzo dell'apparecchio da parte di chi è responsabile della loro sicurezza.

- Prima di procedere ad interventi di manutenzione su questo elettrodomestico, scollegarlo dalla rete di alimentazione elettrica.
- Tenere lontano i bambini dagli apparecchi quando sono stati appena spenti.
- Gli elettrodomestici devono essere riparati o regolati unicamente da un tecnico specializzato.
- Accertarsi che i fili elettrici di altri apparecchi utilizzati vicino al piano non tocchino parti calde.
- **Evitare di fare funzionare a vuoto le piastre/zone di cottura.**
- Evitare l'uso di idropulitrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.
- Se un liquido fuoriesce o trabocca bollendo, il piano cottura potrebbe spegnersi in modo automatico: per permettere la sua riaccensione, asciugare delicatamente la zona comandi.
- Sul piano sono montate piastre/zone di cottura di diametro diverso. Utilizzare pentole il cui

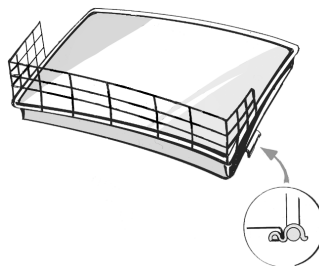
diametro della base sia pari a quello della piastra/zona di cottura.

- **Onde evitare di danneggiare in modo permanente il piano cottura in vetroceramica, non usare:**
 - pentole con fondo non perfettamente piatto;
 - pentole in metallo con fondo smaltato.
- Al termine delle operazioni di cottura, premere il tasto .
- Non usare il piano cottura come superficie di lavoro o superficie d'appoggio.
- Se si cucinano frittture, è necessario controllare rimanendo vicino al piano in quanto possono incendiarsi.
- Se la superficie in vetroceramica dovesse rompersi o incrinarsi a causa di un impatto violento (ad es. caduta di oggetti), evitare di toccarla: chiamare immediatamente il Servizio Assistenza
- Non appoggiare cibo avvolto in fogli di alluminio, contenitori in plastica o tessuti sulle zone di cottura calde.
- Non trascinare pentole sulla superficie in vetroceramica per non graffiare il rivestimento.
- Evitare di versare zucchero e sostanze simili sul piano cottura. Se ciò dovesse accadere, pulire il piano immediatamente, attenendosi alle relative istruzioni contenute nel presente manuale.
- Se il piano cottura è dotato di piastre alogene, non fissarle con lo sguardo in modo diretto.
- L'apparecchio non è destinato ad essere messo in funzione per mezzo di un temporizzatore esterno oppure di un sistema di comando a distanza separato.

ACCESSORI DEL PIANO DI COTTURA

Accessorio per protezione bambini AMH 122

Questo accessorio può essere richiesto al Servizio Assistenza Tecnica ed è identificato dal codice parte 4819 310 18436.



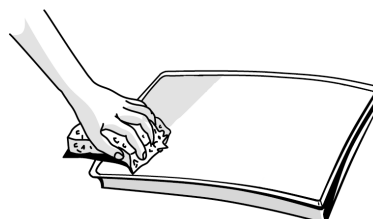
PULIZIA E MANUTENZIONE DEL PIANO DI COTTURA VETROCERAMICO

Consigliamo di pulire il piano dopo ogni utilizzo, avendo l'accortezza di lasciarlo raffreddare. In questo modo lo sporco non si accumula e la pulizia risulta più facile.

Importante: evitare assolutamente l'uso di idropultrici ad alta pressione o pulitrici a getto di vapore.

- Utilizzare un panno pulito, carta assorbente da cucina e detersivo per lavaggio a mano delle stoviglie, oppure prodotti specifici per la pulizia del piano vetroceramico.
- Togliere lo sporco tenace con l'apposito raschietto (se in dotazione) e prodotti specifici.
- Rimuovere eventuali residui di cibo versati sul piano vetroceramico evitando di lasciarli indurire.
- I cibi con un contenuto di zuccheri elevato (toffee, succo di frutta, marmellata, ecc.) che vengono fatti bollire fino a far traboccare il liquido di bollitura o eventuali macchie di zucchero dovute alla cottura devono essere rimossi immediatamente utilizzando un raschietto.
- Non usare prodotti abrasivi, candeggina, spray per la pulizia del forno né pagliette metalliche.

Consigliamo un trattamento periodico del piano vetroceramico con le apposite cere in commercio.



GUIDA RICERCA GUASTI

Il piano non funziona

- Avete premuto i tasti di controllo seguendo le istruzioni fornite nella sezione "Uso del piano di cottura" dell'allegata "Scheda prodotto"?
 - Manca forse la corrente?
 - Avete asciugato bene la superficie del piano dopo averlo pulito?
1. Se è selezionata una piastra e sul display appare **"F" oppure "ER" seguiti da un numero, contattare il Servizio di assistenza Tecnica.**
- Ad eccezione del messaggio **"F03"** o **"ER03"** che identifica la non corretta pulizia della zona comandi.
 - Per risolvere l'inconveniente seguire le istruzioni al paragrafo "Pulizia e manutenzione del piano cottura vetroceramico".
2. Se premendo il tasto di accensione del piano di cottura viene visualizzato uno dei codici seguenti: **F12, F13, F22, F25, F31, F36, F47, E2, E5, E6, E7, E9** contattare il Servizio Assistenza Tecnica e comunicare il codice visualizzato.

3. Se dopo un uso intensivo il piano non funziona significa che la temperatura all'interno del piano di cottura è troppo elevata. Attendete qualche minuto che il piano si raffreddi. Il display visualizza il codice **"F21"**.

Importante!

Dopo aver utilizzato il piano di cottura in vetroceramica se non riuscite a spegnerlo, scollegare immediatamente il cavo di alimentazione dalla presa di corrente.

SERVIZIO ASSISTENZA TECNICA

Prima di contattare il Servizio Assistenza Tecnica

1. Cercare di risolvere il problema (consultare la "Guida ricerca guasti").
2. Spegnerne l'elettrodomestico e rimetterlo in funzione per verificare se l'anomalia è stata eliminata.

Se dopo i suddetti controlli il problema si ripresenta, contattare il Servizio Assistenza Tecnica più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione dell'anomalia,
- il tipo e il modello esatti degli apparecchi,
- il numero di assistenza (è il numero che si trova dopo la parola "Service" sulla targhetta dati caratteristici), che si trova sotto il piano di cottura o sulla Scheda Prodotto. Il numero di assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia,
- il vostro indirizzo e numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi a **un centro di Assistenza Tecnica** indicato nella garanzia.

La mancata osservanza di queste istruzioni può compromettere la sicurezza e la qualità del prodotto.

SERVICE 0000 000 00000

